MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO ELÉTRICO

COLEÇÃO GOURMET

falmec

MANUAL PARA OS MODELOS

FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES 60 CM INOX

FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES 90 CM INOX

Obrigado por sua escolha!

A Falmec se sente orgulhosa em estar presente, de hoje em diante, em sua casa, fazendo parte do seu dia-a-dia. A sua qualidade de vida é a nossa maior preocupação. E é pensando assim que fabricamos nossos produtos, aliando a mais moderna tecnologia ao exclusivo design italiano, à praticidade e à segurança. O resultado desta receita é a qualidade diferenciada dos equipamentos Falmec para cozinha, que, esperamos, contribua para que você desfrute de momentos de grande felicidade com sua família e seus amigos.

Antes, porém, é preciso conhecer melhor o produto que acaba de chegar à sua casa. Preparamos este Manual para que você possa aproveitar da melhor maneira os recursos de seu novo forno elétrico. São instruções simples, mas fundamentais para que você obtenha os melhores resultados na utilização, com segurança e economia. Sugerimos que, depois de ler, você guarde este Manual em um lugar de fácil acesso – que tal junto com os seus livros de receitas? – para consultá-lo sempre que for necessário.

Índice

1 Antes de instalar **3**
2 Conheça o seu novo forno elétrico Falmec **4**
3 Vamos falar de segurança **5**
4 Os pequenos e a cozinha **5**
5 É hora de instalar **7**
6 Como ligar a eletricidade **8**
7 E finalmente... . . . . **9**
8 Vamos testar **9**
9 Antes de usar pela primeira vez **10**
10 Vamos cozinhar? **11**
11 Acionamento **14**
12 Programação manual e eletrônica **14**
13 E se faltar luz? **16**
14 O espeto rotativo **16**
15 Luzes de aviso **17**
16 A luz do forno **17**
17 Algumas dicas importantes **17**
18 Hora da limpeza **18**
19 Os problemas mais comuns e suas soluções **20**
20 Assistência técnica **20**
21 Garantia **21**

1 Antes de instalar

• Instalar o produto corretamente e de acordo com as especificações contidas neste manual é fundamental para que seu novo forno multifunções Falmec funcione perfeitamente e tenha uma longa vida útil. Antes de instalar, aconselhamos que você leia este manual com atenção e siga as instruções aqui contidas.

• É muito importante que a instalação de seu novo forno multifunções seja feita por um profissional qualificado e autorizado da Rede Credenciada Falmec.

• Nossos técnicos recebem treinamento específico para os modelos da linha Falmec e possuem todas as informações necessárias para sua instalação. Somente um técnico habilitado, seguindo fielmente as instruções contidas no Manual de Instalação, poderá garantir a integridade do produto e seu perfeito funcionamento. Problemas causados por uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

• Aproveite para verificar as características do produto (modelo, número de série e voltagem) impressas na placa de identificação localizada na parte interna da entrada de seu forno elétrico multifunções Falmec. Essa etiqueta não deve ser removida em hipótese alguma, pois contém informações fundamentais para a Assistência Técnica.

• Verifique se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste Manual (ver pág 7), bem como a voltagem disponível em sua residência. É muito importante que as condições de ventilação sejam adequadas.

• Depois de desembalar o forno, não deixe sacos plásticos, espumas de poliestireno e outros materiais ao alcance das crianças. Todo o material utilizado para a embalagem é reciclável e deve ser depositado em local apropriado.

• Lembre-se de que modificar ou alterar as características do produto ou desrespeitar as indicações para sua instalação contidas neste manual (como as distâncias mínimas, áreas livres etc.) pode ser perigoso, além de comprometer o correto desempenho e a vida útil de seu forno elétrico.

• Em caso de defeito, não tente consertar o forno sozinho: chame sempre o Serviço Autorizado Falmec. O produto só deve ser aberto ou desmontado por um técnico habilitado. Problemas causados pela intervenção de pessoas não credenciadas pela Falmec não estão cobertos pela garantia.

• Como todo equipamento de cozinha, seu forno elétrico não deve ser utilizado por crianças.

2 Conheça o seu novo forno elétrico Falmec

Este Manual acompanha dois modelos de forno elétrico Falmec que diferem basicamente por suas dimensões. Identifique o que você escolheu e confira suas características técnicas.

FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES 60 CM INOX

1 Seletor de funções **2** Luzes de aviso **3** Seletor de programas de cozimento e temporizador (*timer*) **4** Botão de acendimento e termostato **5** Puxador da porta **6** Visor de vidro temperado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 59,7 cm
- Profundidade: 52,5 cm
- Altura: 59,5 cm
- Volume: 59 litros
- Dimensões internas:
  - Profundidade: 38,5 cm
  - Largura: 43 cm
  - Altura: 34,5 cm
- Peso máximo no espeto: 4 kg
- Consumo total: 1,18,60 kWh
- Consumo para alcançar 200ºC: 0,92 kW/h
- Consumo para manter 200ºC: 1,38 kW/h
- Iluminação interna 1 x 25 W
- Potência total: 3,50 KW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Acabamento em inox (AISI 304)
- Programador eletrônico digital
- Oito programas de cozimento
- Termostato de segurança
- *Grill* elétrico
- Ventilador tangencial
- Duas prateleiras (grelhas) removíveis
- Temperatura máxima: 250ºC
- Potência máxima absorvida: 2,30 kW
- Voltagem: 220v/60Hz

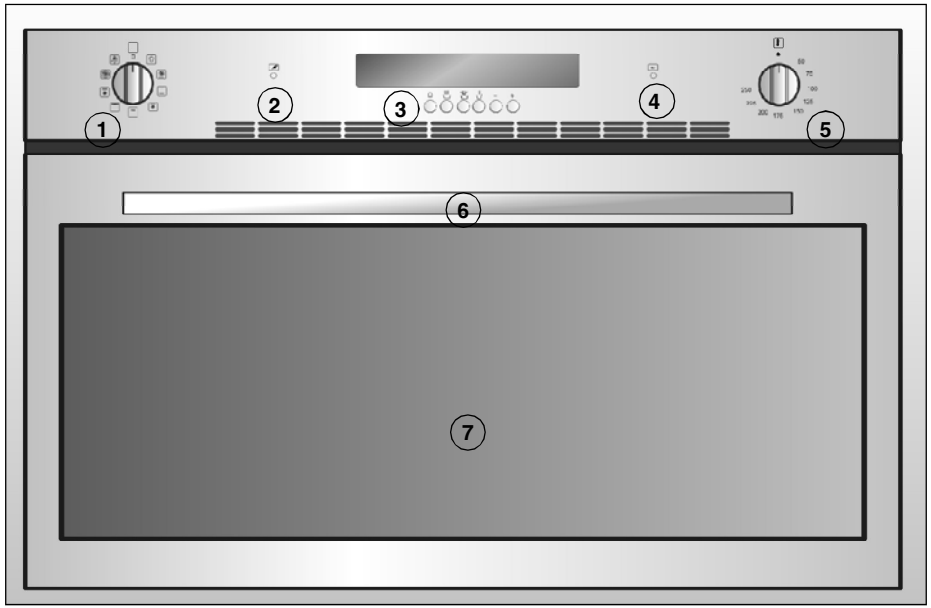
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 89,6 cm
- Profundidade: 54,8 cm
- Altura: 59,5 cm
- Volume: 105 litros
- Dimensões internas:
  - Profundidade: 39 cm
  - Largura: 63 cm
  - Altura: 36 cm
- Peso máximo no espeto: 4 kg
- Consumo total: 1,59 KWh

Consumo para alcançar 200ºC: 1,00 kW/h
Consumo para manter 200ºC: 1,50 kW/h
Iluminação interna: 2 x 25 W
Potência total: 5,4 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Acabamento em inox (AISI 304)
- Programador eletrônico digital
- Oito programas de cozimento
- Termostato de segurança
- *Grill* elétrico
- Ventilador tangencial
- Duas prateleiras (grelhas) removíveis
- Temperatura máxima: 250ºC
- Potência máxima absorvida: 2,85 kW
- Voltagem: 220v/60Hz



1 Botão de acionamento e termostato **2** Luz de aviso de temperatura **3** Seletor de funções **4** Luz de aviso de funcionamento **5** Seletor de programas de cozimento e temporizador (*timer*) **6** Puxador da porta **7** Visor de vidro temperado

3 Vamos falar de segurança

O seu forno elétrico Falmec foi projetado e construído para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para usufruir o produto com praticidade e segurança, é preciso ter alguns cuidados:

• Fornos geram grandes quantidades de calor e por isso merecem cuidados especiais. A porta do forno elétrico Falmec possui isolamento térmico que diminui sensivelmente a transmissão de calor para o lado externo. O mesmo sistema garante que o puxador da porta se mantenha frio, mesmo após algumas horas de uso. Ainda assim, mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de seu forno sempre que ele estiver funcionando (*leia também "Os pequenos e a cozinha", nesta página*).

• Nunca coloque as mãos diretamente sobre assadeiras, fôrmas ou partes de seu forno que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. **Testar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos pode provocar sérias queimaduras**.

• Seu forno Falmec é equipado com uma bandeja removível de aço esmaltado projetada para conter o alimento que, eventualmente, transborde das formas e assadeiras ou escorra dos grelhados. Se perceber que uma assadeira transbordou, não tente limpar a bandeja ou outras partes internas do forno antes de se certificar de que tenham se esfriado. A bandeja também serve como uma assadeira. Você pode usá-a, por exemplo, para assar pães de queijo.

• Seu forno elétrico Falmec é equipado com um sistema de segurança, chamado *cut-off clickson*, que interrompe a corrente elétrica para as resistências em caso de superaquecimento. O sistema é religado automaticamente assim que o forno volta à temperatura normal de funcionamento.

• A cozinha não deve ser totalmente vedada: é importante que haja ventilação, por janelas ou exaustores.

4 Os pequenos e a cozinha

A cozinha de casa costuma ser um lugar mágico, de onde surgem pratos deliciosos, aromas, cores e formas fascinantes. Poucos locais podem ser tão atraentes para as crianças. Por outro lado, poucos cômodos do nosso lar oferecem tantos perigos a elas. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios. Procure, sempre que possível, dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos, sem apavorá-las. Explique por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando. Engajar os cozinheiros mirins no preparo de lanches, almoços de domingo etc., pedindo que ajudem com tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos.
Visite nosso site, clique no link **Clube da Boa Cozinha Falmec** e conheça receitas de grandes chefs para preparar em seu forno elétrico, além de dicas e novidades. Nosso endereço na internet é **www.falmec.com.br**.

5 É hora de instalar

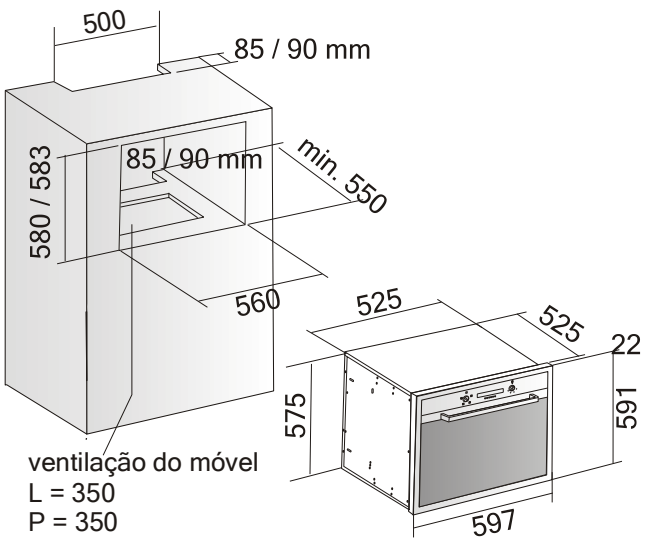
Como já mencionamos, é muito importante que a instalação de seu forno elétrico seja feita por um técnico qualificado e autorizado. Uma instalação mal feita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar à perda da garantia. Você encontra a relação completa de nossa Rede de Assistência Técnica no anexo deste Manual.

Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que a voltagem disponível em sua casa é compatível com o produto – que funciona com 220v/60Hz.

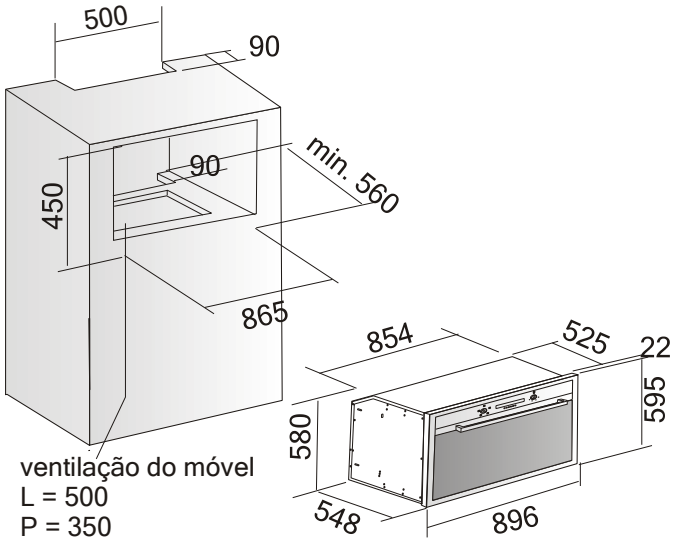
A instalação pode ser feita em nichos montados em bancadas de granito, mármore, madeira ou metal que resistam a uma variação de temperatura de 70ºC.

O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o forno deve incluir espaços e aberturas – nas partes inferior e traseira – para ventilação, de acordo com o indicado nas ilustrações a seguir. A falta de ventilação prejudica o funcionamento do forno e provoca superaquecimento.

Modelo 60cm



Modelo 90cm



6 Como ligar a eletricidade

Para que o seu forno elétrico Falmec funcione corretamente, é necessário que ele esteja ligado de forma apropriada à corrente elétrica e que a voltagem seja compatível. Nossos produtos são oferecidos exclusivamente em versões para 220 volts e 60 hertz. A entrada de energia do forno está localizada do lado esquerdo, na parte de baixo, ao fundo.

Por isso recomendamos que a tomada de eletricidade ***(fig.1)*** que irá alimentar o produto esteja localizada à esquerda do espaço onde será embutido o forno, em um local de fácil acesso e afastada de qualquer instalação de gás. Essa tomada deve ser do tipo tripolar (com encaixe para plug de três pinos, no qual o pino central será utilizado para o aterramento, conforme a NBR 5410).

A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo forno – não é seguro usar benjamins, tês, extensões ou qualquer outra forma de desdobramento do ponto de energia. Improvisações desse tipo são perigosas e podem levar à perda da garantia.

Seu forno elétrico não vem equipado de fábrica com um plug para conexão elétrica. O plug indicado é o do tipo **tripolar** (de três pinos) para **25 ampères**. É necessário que seja instalado um disjuntor de 25 ampères ***(fig.2)*** exclusivo para o forno e também é muito importante que o produto seja corretamente aterrado – assim você estará protegido contra choques elétricos e evitará danos ao seu forno.

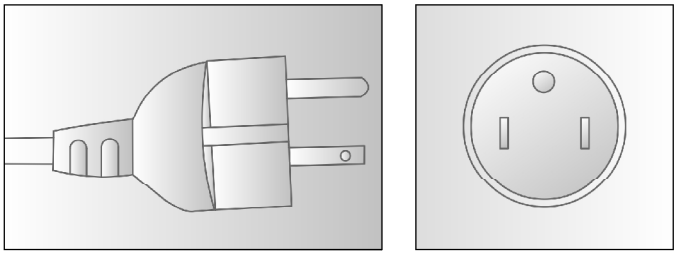
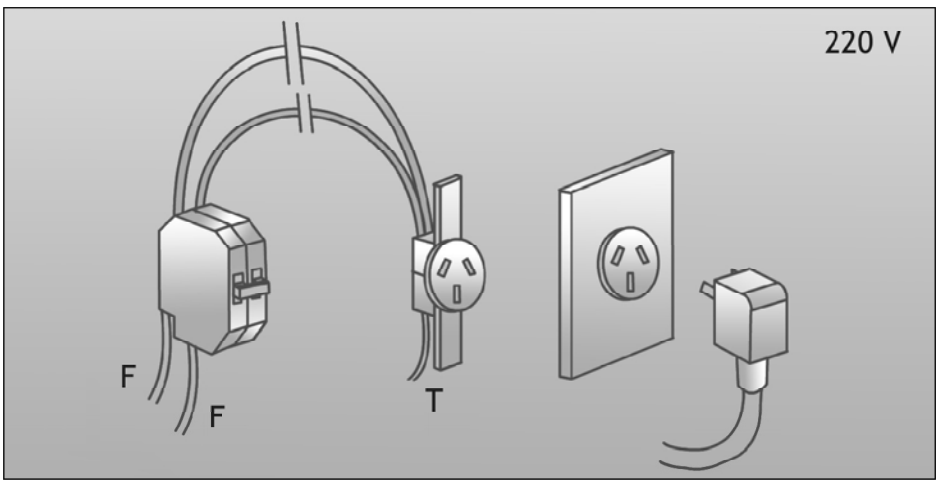


Fig. 1

Fig. 2



7 E finalmente...

A instalação no nicho é rápida. O forno é encaixado na bancada, sendo fixado por quatro parafusos de rosca soberba (medidas: rosca de 4 mm de diâmetro X 20 mm de altura X 7 mm de cabeça). Esses parafusos são fornecidos junto com o *kit* de instalação. As roscas (encaixes) para os parafusos estão em ambas as laterais do forno ***(fig.1)***. Como já mencionamos, é fundamental que exista espaço livre no fundo do nicho (de 8,50 a 9,00 cm entre o fundo e a parede), bem como as distâncias indicadas nas ilustrações deste Manual. A falta de ventilação impede o correto funcionamento do forno, provocando superaquecimento e seu desligamento temporário. Danos provocados pela instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

Para encaixar o forno no nicho, não utilize a porta como alça para levantar o produto e, quando a porta do forno estiver aberta ***(fig.2)***, não a utilize para apoiar pratos, assadeiras ou qualquer tipo de objeto.

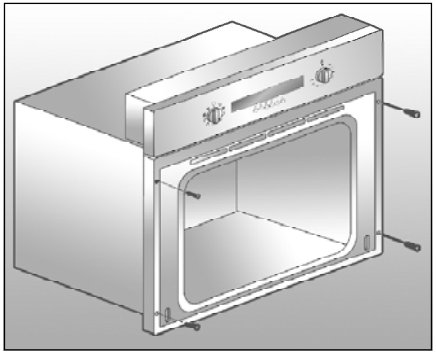


Fig. 1

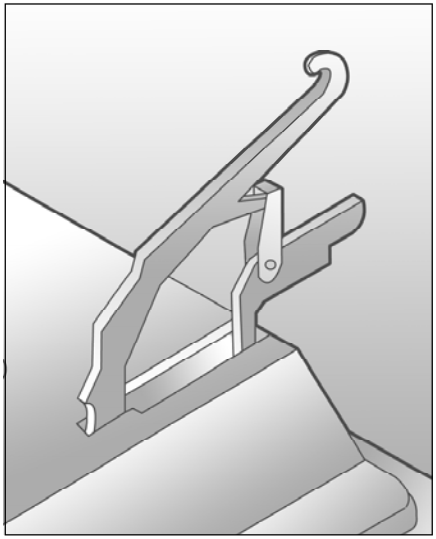


Fig. 2

8 Vamos testar

Logo que a instalação estiver terminada, peça ao técnico que faça um teste completo do forno elétrico.

Todas as resistências e acessórios utilizados nas configurações oferecidas – resistências superior e inferior, *grill*, ventilador tangencial, espeto rotativo, luz e ventilador para exaustão do forno (você vai aprender a usá-los a seguir, neste Manual) devem funcionar corretamente.

Atenção!
Sempre que for manusear acessórios, colocar ou retirar assadeiras do forno, utilize luvas térmicas.

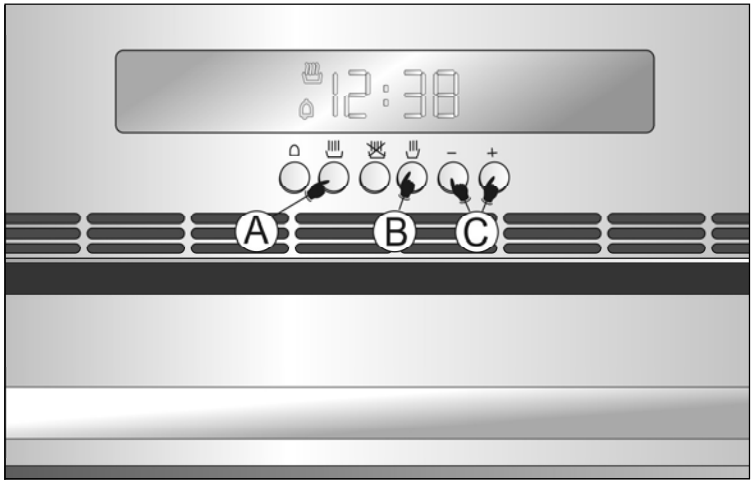
Calor insuficiente e funcionamento

parcial das resistências e acessórios podem ter como causa voltagem ou carga insuficientes. Uma vez ligado, com o termostato ajustado para 200º C, o forno deve atingir essa temperatura em até dez minutos. Se isso não acontecer, o técnico deve se certificar de que a voltagem de sua casa é adequada para o forno (220 v/60 Hz). Se após alguns minutos de uso do forno os disjuntores se desarmarem ou os fusíveis se queimarem na caixa de controle de sua casa, é provável que as instalações não sejam apropriadas para o consumo de energia do produto.

Será necessário redimensionar as instalações (verificar a bitola dos fios, as especificações dos disjuntores e a carga fornecida pela companhia de eletricidade à sua casa ou condomínio – em caso de insuficiência de carga, será necessário pedir um aumento de fornecimento à companhia de eletricidade).

9 Antes de usar pela primeira vez

O forno elétrico Falmec acaba de ser instalado em sua cozinha e com certeza você não vê a hora de começar a cozinhar. Antes disso, porém, recomendamos que faça uma rápida limpeza. Desligue o forno da tomada e faça essa limpeza utilizando um pano limpo e macio ou uma esponja macia e detergente neutro (*mais dicas sobre limpeza na pág. 18*). Depois, religue o forno na tomada e coloque para funcionar no modo tradicional, regulado para sua temperatura máxima, por cerca de 20 minutos. Isso fará com que qualquer resíduo de graxa, óleo ou outro produto que possa ter restado do processo de fabricação seja totalmente eliminado, evitando que haja outro cheiro que não o da deliciosa receita que você irá preparar quando inaugurar seu novo forno.



Aproveite para ajustar o relógio do programador eletrônico. Para isso, pressione simultaneamente os botões A e B e, ao mesmo tempo, as teclas + e – (C) para aumentar ou diminuir os números até chegar à hora certa. Os números avançam ou retrocedem mais rapidamente se os botões são mantidos pressionados por alguns segundos.

10 Vamos cozinhar?

Fôrma ou assadeira e ingredientes à mão? Descubra a configuração e a temperatura mais adequadas para o alimento e a receita que você vai preparar. Com resistências nas partes inferior, superior e traseira, ventilador e espeto giratório, seu forno elétrico Falmec oferece diversas opções e diferentes configurações de utilização. O forno só se ligará após a seleção de uma das programações, com o ajuste do termostato.

Antes de acionar o forno, coloque as prateleiras (grelhas) na posição apropriada ***(fig.1)***. Se for assar apenas um prato (uma assadeira), você pode retirar uma das duas prateleiras e guardá-la.

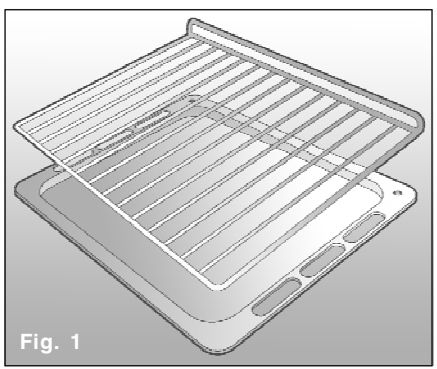


Fig. 1

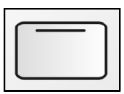
Se for usar o espeto rotativo, ambas as prateleiras devem ser retiradas.

Confira a seguir as funções para os modelos de 60°C e 90 cm.

MODELO DE 60 CM

Luz do forno

Modo tradicional – para preparar alimentos com cozimento de forno comum. É aconselhável pré-aquecer e só depois colocar os alimentos para assar. Você pode ajustar o termostato entre 50°C e 250°C e a lâmpada de aviso amarela, localizada no painel do forno, permanecerá acesa até que a temperatura escolhida seja alcançada.



Resistência superior – grelha e gratina alimentos. É a melhor opção para assar ou aquecer pequenas quantidades de comida. Você pode ajustar o termostato entre 50°C e 250°C.

***Grill* central** – nesta mesma função, encaixando o espeto giratório, assa por igual cortes de carne, aves, coelho etc. O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente com a resistência do *grill*.

***Grill* duplo** – indicado para grelhar alimentos mais consistentes, que necessitam da ação do grelhador em toda a sua superfície. Pode ser regulado entre 50°C e 250°C.

Descongelamento – aciona apenas o ventilador, sem nenhum aquecimento. Permite que se descongele alimentos em apenas 1/3 do tempo que você teria de esperar se deixasse o prato, por exemplo, sobre a pia. Se preferir, você também pode posicionar o termostato para 50°C, apressando o descongelamento sem cozinhar o alimento.

Cozimento ventilado – com esta opção, você pode assar diferentes tipos de alimento

(peixe, carne, doce etc., colocados obrigatoriamente em prateleiras diferentes) ao mesmo tempo sem que o cheiro ou o paladar dos pratos se misture. Pela ação do ventilador, o calor gerado pela resistência instalada no fundo é distribuído por igual no interior do forno. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC, mas não se esqueça de respeitar o tempo de cozimento indicado para cada um dos alimentos assados em conjunto.

Cozimento tradicional + ventilador – combinação entre o forno tradicional e o cozimento ventilado. Ideal para assar pão, *pizza* e lasanha. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC. Esta opção encurta o tempo de cozimento em relação ao forno tradicional.

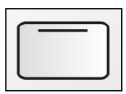
Resistência inferior – proporciona um cozimento delicado e lento. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC e não deve pré-aquecer o forno.

***Grill* + ventilador** – ideal para assar os alimentos rapidamente e em profundidade. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC e deve pré-aquecer o forno para só depois colocar sua receita para assar. E pode utilizar esta função com ou sem o espeto giratório, encaixando-o ou retirando-o de acordo com sua necessidade.

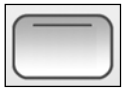
MODELO DE 90 CM

Luz do forno

Modo tradicional – para preparar alimentos com cozimento de forno comum. É aconselhável pré-aquecer e só depois colocar os alimentos para assar. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC e a lâmpada de aviso amarela, localizada no painel do forno, permanecerá acesa até que a temperatura escolhida seja alcançada.



Resistência superior – grelha e gratina alimentos. É a melhor opção para assar ou aquecer pequenas quantidades de comida. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC.



***Grill* central** – nesta mesma função, encaixando o espeto giratório, assa por igual cortes de carne, aves, coelho etc. O mecanismo do espeto giratório é acionado automaticamente com a resistência do *grill*.

***Grill* duplo** – indicado para grelhar alimentos mais consistentes, que necessitam da ação do grelhador em toda a sua superfície. Pode ser regulado entre 50ºC e 250ºC.

Descongelamento – aciona apenas o ventilador, sem nenhum aquecimento. Permite que se descongele alimentos em apenas 1/3 do tempo que você teria de esperar se deixasse o prato, por exemplo, sobre a pia. Se preferir, você também pode posicionar o termostato para 50ºC, apressando o descongelamento sem cozinhar o alimento.

Cozimento ventilado – com esta opção, você pode assar diferentes tipos de alimento (peixe, carne, doce etc., colocados obrigatoriamente em prateleiras diferentes) ao mesmo tempo sem que o cheiro ou o paladar dos

pratos se misture. Pela ação do ventilador, o calor gerado pela resistência instalada no fundo é distribuído por igual no interior do forno. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC, mas não se esqueça de respeitar o tempo de cozimento indicado para cada um dos alimentos assados em conjunto.

Cozimento tradicional + ventilador – combinação entre o forno tradicional e o cozimento ventilado. Ideal para assar pão, *pizza* e lasanha. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC. Esta opção encurta o tempo de cozimento em relação ao forno tradicional.

Resistência inferior – proporciona um cozimento delicado e lento. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC e não deve pré-aquecer o forno.

***Grill* + ventilador** – ideal para assar os alimentos rapidamente e em profundidade. Você pode ajustar o termostato entre 50ºC e 250ºC e deve pré-aquecer o forno para só depois colocar sua receita para assar. E pode utilizar esta função com ou sem o espeto giratório, encaixando-o ou retirando-o de acordo com sua necessidade.

Alguns exemplos de alimentos e seus tempos, temperaturas e posicionamento para cozimento

ALIMENTO	TERMOSTATO (EM ºC)	POSIÇÃO DO FORNO (ALTURA DA PRATELEIRA)	TEMPO DE COZIMENTO (EM MINUTOS)
Bolos de massa leve	200	2	15-20
Bolos pequenos	175	2	15-25
Empadão grande	200	2	15-30
Pão de forma (500g/1Kg)	200	1	25-35
Lasanha	225	2	40-50
Pizza	240	1	20-25
Carne de vaca (500g)	220	2	20-25
Carne de porco (500g)	180	2	30-35
Frango	200	2	60-90
Peru (5Kg)	175	2	230-240
Vegetais	200	2	40-45
Peixe	200	2	40-50
Frango no espeto (1,3Kg)	200	*	85-90

*Para utilizar o espeto, retire a prateleira do forno

11 Acionamento

Localize a opção que você deseja usar no botão de acionamento (manopla) por meio das figuras no painel ***(fig.1)***.

Regule o termostato ***(fig.2)*** para a temperatura desejada. Pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos, regulando o termostato para a temperatura desejada e esperando até que a luz de aviso ***(fig.3)*** amarela se apague – ela indica que a temperatura programada foi atingida.

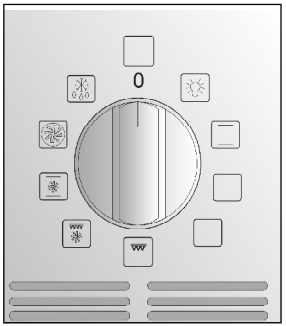


Fig. 1

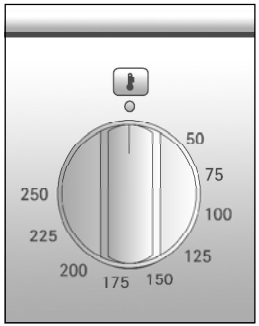


Fig. 2

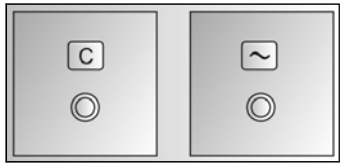


Fig. 3

12 Programação manual e eletrônica

Você pode controlar o tempo de cozimento de seu forno elétrico Falmec de duas formas: manual ou automática – utilizando o programador eletrônico.

Para usar seu forno elétrico Falmec no modo manual, isto é, sem o programador eletrônico, siga os passos a seguir:

• Pressione a tecla para funcionamento manual ***(5)*** no painel do programador eletrônico.

• A palavra **AUTO**, que estava piscando no visor do relógio ***(1)***, irá se apagar e então você poderá utilizar o forno normalmente no modo manual.

1 Relógio digital

2 Sinal sonoro do temporizador (*timer*)

3 Tempo (duração) do cozimento

4 Horário de interrupção (final) do cozimento

5 Funcionamento manual

6 Diminui a numeração (para regulagem do relógio e do temporizador)

7 Aumenta a numeração

• Se, quando for ajustar o programador para o modo manual, a palavra **AUTO** estiver acesa e fixa, é sinal de que foi feita uma programação. Então, pressione a tecla de ajuste do tempo de cozimento ***(3)*** e, com a ajuda da tecla de diminuição da numeração ***(6)***, coloque o número zero no *display*. Depois disso, siga as instruções anteriores.

• Para desligar, gire o botão do termostato para a posição inicial, no ponto superior ("12 horas").

O programador eletrônico de seu forno elétrico Falmec permite que você aproveite melhor seu tempo na cozinha, planejando não só a duração do cozimento dos alimentos como também os horários em que esse cozimento irá acontecer. É possível, por exemplo, deixar um determinado prato pronto para assar no forno pela manhã, de modo a tê-lo quentinho, recém-pronto, ao voltar para casa à noite; ou colocar a massa no forno à noite e ter pão fresquinho para o café-da-manhã. Veja a seguir como utilizar esse recurso.

Para usar seu forno elétrico Falmec no modo automático, siga os passos a seguir:

• Programe o período de funcionamento que deseja pressionando a tecla de ajuste do tempo de cozimento ***(3)***, aumentando ou diminuindo a numeração do temporizador (*timer*) com as teclas – ***(6)*** e + ***(7)***.

• Programe o desligamento do forno pressionando a tecla de ajuste do horário de interrupção (final) do cozimento ***(4)***, aumentando ou diminuindo a numeração do temporizador (*timer*) com as teclas – ***(6)*** e + ***(7)***. O programador funciona com o sistema de 12 horas.

• Escolha a temperatura e o tipo de cozimento para a receita que vai preparar utilizando os respectivos botões no painel do forno.

Por exemplo, se quiser que o forno funcione por 45 minutos e que se desligue automaticamente às 10 horas, pressione a tecla de ajuste do tempo de cozimento ***(3)*** e regule o *display* do temporizador para 0.45. Pressione a tecla de ajuste do horário de interrupção (final) do cozimento ***(4)*** e regule o *display* do temporizador para 10.00.

Depois desses ajustes, a hora atual e a palavra **AUTO** irão aparecer no visor do relógio ***(1)***. Às 9h15 – ou seja, 45 minutos antes das 10 horas – o forno começará a funcionar automaticamente. Às 10 horas, o forno se apagará automaticamente e o alarme irá soar. Para desligar o alarme, pressione a tecla do sinal sonoro do temporizador ***(2)***.

Você também pode usar seu forno elétrico em modo semi-automático, programando apenas o tempo de funcionamento desejado. Para isso, basta pressionar a tecla de ajuste do tempo de cozimento ***(3)*** e regular o temporizador com as teclas – ***(6)*** e + ***(7)***. Depois de selecionar o modo de cozimento, ao acionar o termostato, o forno começará a funcionar e no display aparecerão a palavra **AUTO** e o ícone da tecla de tempo de cozimento ***(3)***.

13 E se faltar luz?

A interrupção da corrente elétrica anula a programação do seu forno, incluindo a da hora do relógio. Quando o fornecimento de energia se normaliza, aparecem três zeros (000) que piscam no visor do relógio. É preciso então ajustar o relógio com as teclas **(+)** e **(–)** e, caso seja necessário, refazer a programação para cozimento.

14 O espeto rotativo

Com este recurso, você irá assar por igual cortes de carne, aves, coelho e outros alimentos de até quatro quilos. O espeto rotativo ***(fig.1)*** de seu forno elétrico Falmec funciona em conjunto com o *grill*, localizado na parte de cima.

Para usar o espeto rotativo

Retire as prateleiras (grelhas) do forno. Coloque o alimento que irá assar no espeto, retirando o grampo da extremidade aberta (ponta).

Na parte mais baixa, coloque a bandeja para aparar a gordura que poderá pingar. Em seguida, encaixe a ponta do espeto já com o alimento no nicho (sede) na parede lateral interna, no lado esquerdo do forno, e apóie a outra extremidade no suporte no lado direito ***(fig.2)***.

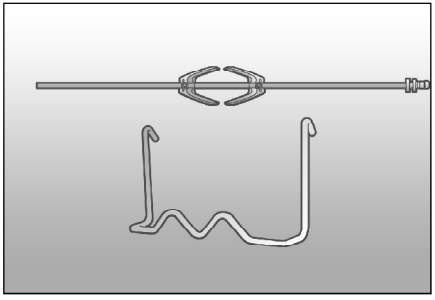


Fig. 1

Com o espeto instalado, ajuste a temperatura, entre 50°C e 250°C, no botão do termostato, e gire o botão do seletor para a posição *grill*.

Seja no modo manual ou por meio do programador eletrônico, o mecanismo do espeto giratório começará a funcionar quando o *grill* for acionado. Assim seu forno elétrico Falmec se transforma em uma churrasqueira.

Para retirar o espeto do forno, utilize uma luva térmica para desencaixar o cabo do suporte e, em seguida, atarraxe o cabo removível na rosca. Dessa maneira, você poderá manusear o espeto com mais facilidade e segurança.

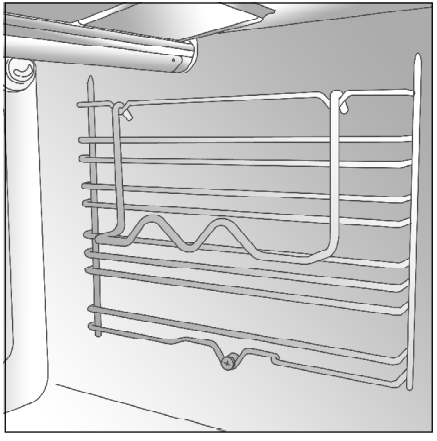
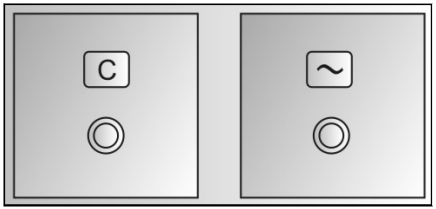


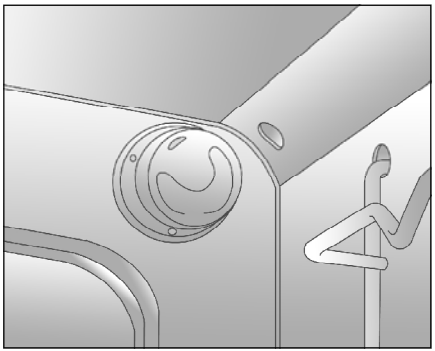
Fig. 2

15 Luzes de aviso



Seu forno elétrico Falmec possui duas luzes de aviso no painel externo. Uma delas, verde, indica que o forno está em funcionamento – em qualquer uma das opções e configurações. A outra, amarela, permanece acesa enquanto a temperatura programada no termostato não for atingida.

16 A luz do forno



Seu forno elétrico é equipado com iluminação interna para que você possa controlar o andamento das receitas que estiver preparando. No modelo de 60 cm, há uma lâmpada de 25 W, localizada na parte superior esquerda, ao fundo do forno. No modelo de 90 cm, há duas lâmpadas de 25 W, localizadas nas duas extremidades da parte superior, ao fundo do forno. Se alguma lâmpada não se acender, verifique se há corrente elétrica. Se houver, é provável que você tenha de substituir essa lâmpada. Utilize sempre lâmpadas especiais para forno, conforme as especificações e que estejam de acordo com a voltagem (220 v) de seu forno.

Observação!
As lâmpadas só se apagam quando o forno é desligado.

17 Algumas dicas importantes

• Só utilize assadeiras e fôrmas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou rachar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou interferindo no sabor dos pratos, e podem até representar perigo à sua saúde ou provocar acidentes.

• Antes de usar o seu forno elétrico, verifique se as prateleiras (grelhas) estão firmes e perfeitamente encaixadas nas laterais.

• Escolha o tamanho e o formato cer-

tos de assadeira ou fôrma para a receita que irá preparar.

• Antes de colocar o alimento para assar, pré-aqueça o forno por alguns minutos para que atinja a temperatura desejada (para uma temperatura de 200ºC, são necessários dez minutos). Quando o alimento apresenta bastante gordura, no entanto, você não precisa fazer esse aquecimento prévio.

• Para assar carnes congeladas, reduza a temperatura em cerca de 20º C em relação à receita original para carne fresca e aumente o tempo de cozimento em 15 minutos.

• Evite bater com as fôrmas e assadeiras sobre as prateleiras para não danificá-las e tenha o mesmo cuidado com a bandeja coletora de gordura e as demais partes do forno. Do mesmo modo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento das peças.

• Visite nosso site, clique no link **Clube da Boa Cozinha Falmec** e conheça receitas de grandes chefs para preparar em seu forno elétrico, multifunções Falmec além de dicas e novidades. Nosso endereço na internet é **www.falmec.com.br**.

18 Hora da limpeza

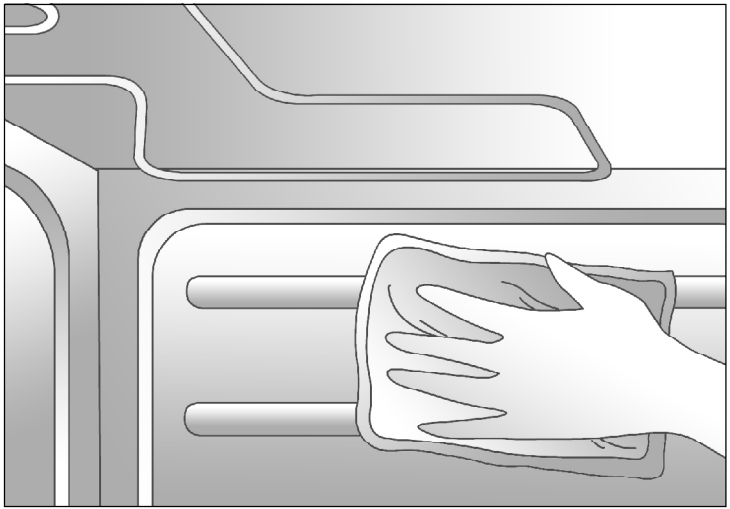
Manter seu forno elétrico Falmec sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, é muito importante para que ele tenha uma longa vida em sua cozinha. Por ter suas partes externas, prateleiras, suportes internos (guias) e espeto fabricados em aço inox ou cromado, e os demais componentes revestidos com esmalte de alta resistência, ele está protegido contra a corrosão. Ainda assim, é preciso ter alguns cuidados especiais. Vamos a eles:

• Antes de começar, desligue o disjuntor que foi instalado exclusivamente para o forno.

• Se possível, limpe seu forno sempre que terminar de utilizá-lo. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente. Desse modo, a película de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará solta e será fácil removê-la. Depois de o forno esfriar completamente, essa fina camada de gordura

tende a se transformar em uma crosta mais consistente, difícil de limpar.

• Retire os suportes laterais (guias) de aço cromado puxando a parte da frente para cima, desenganchando-a da parede do forno e desencaixando-a dos furos mais ao fundo.



• Para limpar as partes não cromadas, use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com solução com base de amoníaco. Se não conseguir eliminar todas as manchas, coloque um pano embebido em amoníaco puro no fundo do forno, feche a porta e aguarde por pelo menos **30 minutos.**

Atenção!
Ao lidar com amoníaco ou produtos de limpeza semelhantes, utilize sempre luvas de borracha e mantenha o ambiente bem ventilado. O amoníaco é tóxico. Siga sempre as instruções contidas na embalagem do produto.

Passados pelo menos 30 minutos, remova o pano e lave o forno com água quente e detergente neutro, enxágüe e seque muito bem.

• Para limpar as partes externas de aço, use um pano macio com água e detergente neutro. Não utilize nenhum tipo de produto abrasivo.

• Para manter seu forno elétrico como novo, limpe as partes externas de seu forno com detergente neutro e um pano bem macio uma vez por semana. Em seguida, aplique Limpa Inox sem abrasivo ou vaselina líquida sobre as partes de inox.

• Para limpar as partes externas de inox, você também pode usar Brilha Inox seguindo as instruções contidas no rótulo.

• Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos de alimentos sobre as partes de inox, remova-os o quanto antes, pois alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.

• Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador do forno.

• Tenha especial cuidado ao limpar o painel do forno elétrico e as serigrafias com as indicações de recursos e temperaturas. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (isso é muito importante, jamais utilize produtos abrasivos) e seque bem. Evite esfregar as serigrafias.

19 Os problemas mais comuns e suas soluções

Algumas falhas no funcionamento do forno elétrico podem ter como causas a interrupção do fornecimento de energia. Veja a seguir quais são esses problemas mais comuns e como resolvê-los. Para solucionar problemas diferentes dos aqui apresentados, dentro ou fora do período de garantia, procure a Assistência Técnica Falmec.

AS RESISTÊNCIAS NÃO FUNCIONAM
• Verifique se há eletricidade em sua cozinha, se o plug está ligado à tomada e se o aparelho está ligado na tensão correta (220 v).
O FORNO SE DESLIGA SOZINHO ANTES DO TEMPO PROGRAMADO
• Verifique se não ocorreu superaquecimento.
O FORNO NÃO ATINGE A TEMPERATURA ESTIPULADA
• Verifique se há energia elétrica em sua cozinha, se o cabo de força está corretamente ligado à tomada, se o disjuntor destinado ao forno está ligado e se a tensão da corrente elétrica está correta (220 v/60 Hz).
A LÂMPADA DO FORNO NÃO SE ACENDE
• Verifique se há energia e se o forno está ligado à tomada. Se estiver, troque a lâmpada do forno.

20 Assistência técnica

A Falmec possui uma grande rede de serviço autorizado treinado com rigor e autorizada a atender aos seus clientes com total competência. Insistimos que qualquer serviço de montagem, regulagem ou reparo em nossos produtos deve ser realizado exclusivamente por esses técnicos. Você encontra a relação completa do Serviço Autorizado Falmec no Brasil no encarte que acompanha este manual ou no nosso site: www.falmec.com.br.

21 Garantia

O seu produto Falmec é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, sendo:
• três primeiros meses: garantia legal;
• nove últimos meses: garantia adicional concedida pela FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

A garantia consiste da troca de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos constatados, pelo fabricante ou o serviço de assistência técnica credenciado pelo mesmo, como sendo de fabricação.

Durante o prazo de vigência, o produto contará com assistência técnica do Serviço Autorizado Falmec.

As garantias legal e/ou adicional ficam automaticamente invalidadas se:
• o uso não for exclusivamente doméstico;
• na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
• na instalação, as condições hidráulicas, elétricas ou de gás não forem compatíveis com as especificações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
• na utilização do produto, não forem observadas as recomendações do Manual de Instruções;
• o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas por FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.;
• houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou adicional não cobrem:
• despesas com a instalação por pessoas e/ou entidades não credenciadas pela FALMEC DO BRASIL;
• despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela FALMEC DO BRASIL;
• despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, instalações hidráulicas, de gás, alvenaria, aterramento, esgoto etc;
• falhas no funcionamento decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás da residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores aos limites estabelecidos no Manual de Instruções;
• serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
• falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência em seu interior, de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
• transporte do produto até o local definido da instalação;
• produtos ou peças que tenham sido danificados em função de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
• despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo taxa de visita do técnico, que determine que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por este Termo de Garantia.

A garantia adicional não cobre:
• deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Falmec, o qual poderá cobrar taxa de deslocamento do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida por FALMEC DO BRASIL;
• peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, ou consumíveis, peças móveis e/ou removíveis em uso normal, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças, além das consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além daquelas explícitas neste Termo de Garantia.

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. reserva-se o direito de modificar as características técnicas, estéticas e de funcionamento de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados em território brasileiro.

É importante que este Manual e o Termo de Garantia dele constante sejam preservados junto com a Nota Fiscal de compra do produto.

FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

www.falmec.com.br

falmec

O segredo da boa cozinha são os ingredientes.

Fábrica / **Showroom**
Rua Araquém, 333 Bangu
Rio de Janeiro RJ
Cep: 21860-005
Tel/Fax: 21 3544-5353
info@falmec.com.br